Thinking of you
Electrolux

EGG6242

FR	TABLE DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION 2
DE	KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION 17

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 7
4. UTILISATION QUOTIDIENNE 7
5. CONSEILS UTILES 8
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 9
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 10
8. INSTALLATION 12
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 14

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

2. ⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants : FR DE

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

2.2 Utilisation

AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ni comme plan de stockage.

AVERTISSEMENT
Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.

AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.

- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Ne laissez pas de récipients chauds refroidir sur la plaque.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Utilisez uniquement des récipients stables avec une forme adaptée et un plus grand diamètre que les dimensions des brûleurs. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé) !
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des cercles et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

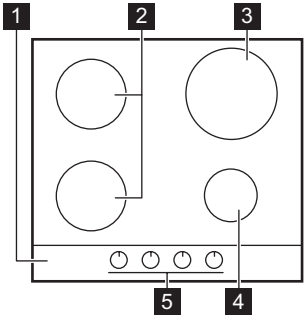
2.4 Mise au rebut

AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre conformément l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la surface de cuisson



1 Table de cuisson
2 Brûleur semi-rapide
3 Brûleur rapide
4 Brûleur auxiliaire
5 Manettes de commande

3.2 Manettes de commande

Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position arrêt
☆ 🔥	position d'allumage / alimentation en gaz maximum
🔥	alimentation en gaz minimum

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Allumage du brûleur

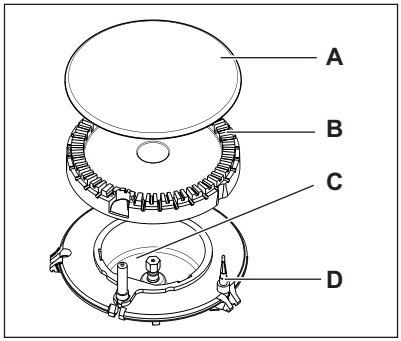
AVERTISSEMENT
Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme

Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Pour allumer le brûleur :

1. Enfoncez la manette de commande correspondante et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position maximale (☆ 🔥).
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 5 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



A) Chapeau du brûleur
B) Couronne du brûleur
C) Bougie d'allumage
D) Thermocouple

AVERTISSEMENT
Ne maintenez pas la manette de commande appuyée plus de 15 secondes.
Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette et positionnez-la sur Arrêt. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

4.2 Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .

AVERTISSEMENT
Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

5. CONSEILS UTILES

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Économies d'énergie

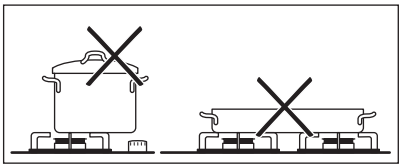
- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètres des récipients
Rapide	180 - 260 mm
Semi-rapide avant	120 - 180 mm

Brûleur	Diamètres des récipients
Semi-rapide arrière	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 180 mm

AVERTISSEMENT
Assurez-vous que le fond des récipients ne dépasse pas au-dessus des manettes de commande. Si les manettes de commande se trouvent sous le fond des récipients, la flamme peut les faire chauffer.
Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.



AVERTISSEMENT
Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson. Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur les brûleurs afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur les zones de cuisson afin d'éviter les débordements et les blessures.

AVERTISSEMENT
N'utilisez pas de diffuseur de flamme.

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

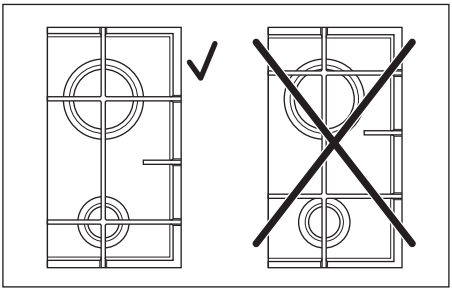
AVERTISSEMENT
Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.

Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casserole **ne doivent pas** être placés dans le lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports à la main, faites bien attention lorsque vous

les essuyez, car le processus d'émaillage laisse parfois des arêtes risquant de vous blesser. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.

- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre correctement en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.



- **Faites très attention lorsque vous remplacez les supports de casseroles afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre.
   – **Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir** avant de nettoyer : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse et décolorations métalliques luisantes. Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Pour finir, **frottez l'appareil avec un chiffon propre.**

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte.

6.1 Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

6.2 Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	• Absence d'alimentation électrique	• Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé. • Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
	• Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés	• Assurez-vous que le chapeau et la couronne du brûleur sont bien positionnés.

Problème	Cause probable	Solution
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	• Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé	• Maintenez la manette enfoncée pendant 5 secondes environ une fois la flamme allumée.
Les flammes du brûleur à gaz sont irrégulières	• La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires	• Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.

En cas d'anomalie, tentez d'abord de trouver une solution au problème par vous-même. Si vous ne trouvez pas de solution au problème vous-même, contactez votre vendeur ou le service après-vente local.

Si le problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel agréé, le déplacement du technicien du service après vente ou du vendeur peut vous être facturé, même en cours de garantie.

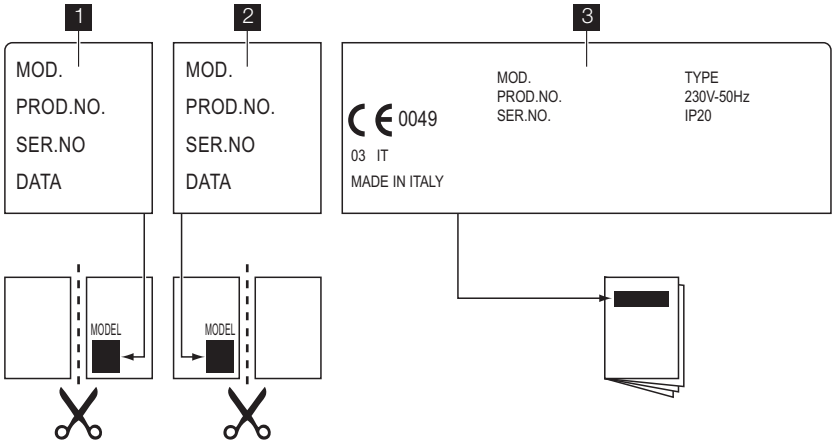
Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle .....
- Référence du produit (PNC) .....
- Numéro de série (S.N.) .....

Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine. Elles sont disponibles auprès du service après-vente et des magasins de pièces de rechange agréés.

7.1 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

8. INSTALLATION

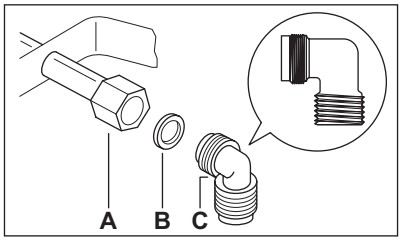
AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

AVERTISSEMENT
Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et l'entretien de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements locaux en vigueur.

8.1 Raccordement au gaz

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.

Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2 po. Vissez les pièces sans forcer, réglez le raccordement dans le sens nécessaire et serrez le tout.



A) Extrémité du tuyau avec écrou

B) Rondelle

C) Coude

Gaz liquéfié : utilisez le porte-tuyau en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique lorsque :

– il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
– il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
– il ne montre aucun étranglement ;
– il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
– il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
– il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

– il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
– le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
– les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
– la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et **pas de flamme** !

8.2 Remplacement des injecteurs

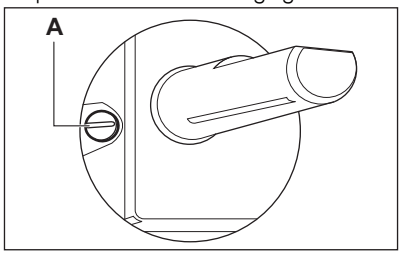
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Caractéristiques techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

8.3 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage.



A) Vis de réglage

- Si vous passez du gaz naturel G20 20 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20 20 mbar, desserrez la vis de réglage d'environ un quart de tour.

AVERTISSEMENT
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

8.4 Branchement électrique

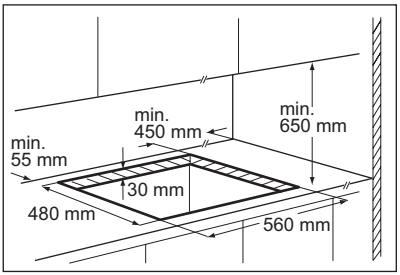
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation électrique et une fiche.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

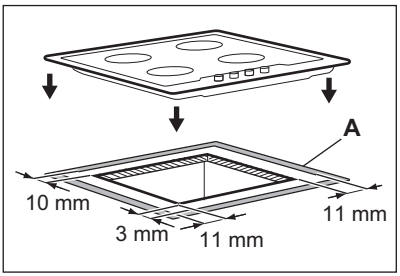
Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

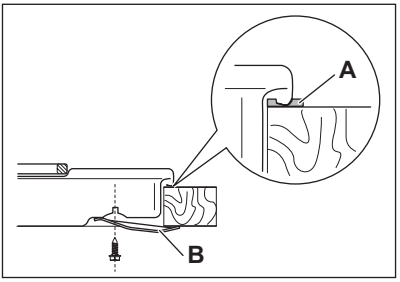
8.5 Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

8.6 Encastrement







A) joint fourni

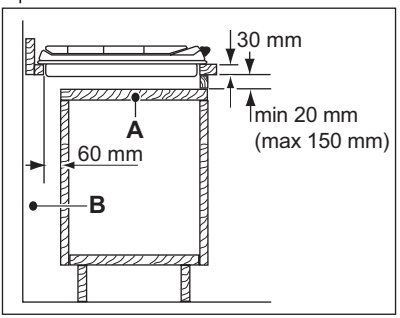
B) équerres fournies

ATTENTION
Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

8.7 Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.

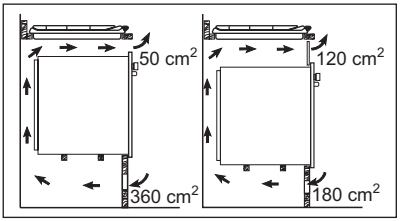


A) Panneau amovible

B) Espace pour les branchements

Élément de cuisine avec four

Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	594 mm
Longueur :	510 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	560 mm
Longueur :	480 mm

Puissance

Brûleur rapide :	3.0 kW
Brûleur semi-rapide :	2.0 kW
Brûleur auxiliaire :	1.0 kW
PUISSANCE TOTALE :	G20 (2E) 20 mbar = 8 kW G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar = 582 g/h
Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Raccordement au gaz :	R 1/2 “
Catégorie :	II2E3B/P
Alimentation en gaz :	G20 (2E) 20 mbar
Classe de l'appareil :	3

Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm	Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	23	Rapide	38
Semi-rapide	28		

Brûleurs à gaz GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm
Auxiliaire	1.0	70
Semi-rapide	2.0	96
Rapide	3.0	120X

Brûleurs à gaz LPG (Butane/Propane) G30/G31 50/50 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm	g/h
Auxiliaire	1.0	43	73
Semi-rapide	2.0	60	145
Rapide	3.0	073	218

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 18
2. SICHERHEITSHINWEISE 19
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 22
4. TÄGLICHER GEBRAUCH 22
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 23
6. REINIGUNG UND PFLEGE 24
7. FEHLERSUCHE 25
8. MONTAGE 27
9. TECHNISCHE DATEN 29

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

 Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist für folgende Märkte geeignet: FR DE

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.

- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

Gas-Anschluss

- Die Gasanschlüsse müssen von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.
- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an eine Absaugablage für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Montagebestimmungen angeschlossen werden. Halten Sie die Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung ein.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

WARNUNG!
Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht auf der Kochplatte abkühlen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist. Die Glasplatte (falls vorhanden) kann überhitzen und zerspringen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Heizkreise. Es darf nicht über die Ränder der Kochfläche herausragen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

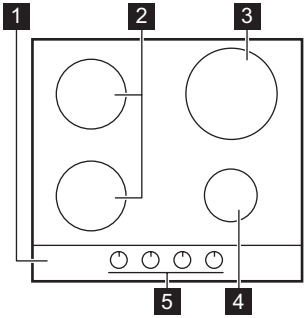
2.4 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur korrekten Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an Ihre kommunale Behörde.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Drücken Sie die äußeren Gasrohre flach.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung



1 Kochfeld
2 Normalbrenner
3 Starkbrenner
4 Hilfsbrenner
5 Einstellknöpfe

3.2 Kochstellen-Schalter

Symbol	Beschreibung
●	keine Gaszufuhr / Gerät ausgeschaltet
☆ 🔥	Zündstellung / maximale Gaszufuhr
🔥	minimale Gaszufuhr

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Zünden des Brenners

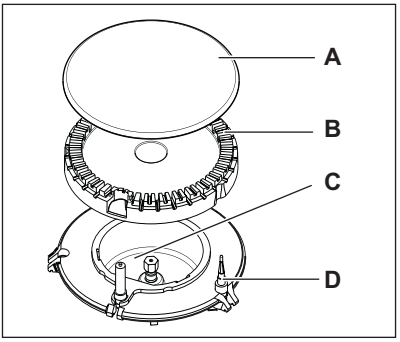
WARNUNG!
Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche besonders vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

Brenner stets vor dem Aufsetzen von Kochgeschirr zünden.

So zünden Sie den Brenner:

1. Drücken Sie den Einstellknopf vollständig ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe (☆ 🔥).
2. Halten Sie den Einstellknopf zur Erwärmung des Thermoelements ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.

Falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.



A) Brennerdeckel
B) Brennerkrone
C) Zündkerze
D) Thermoelement

WARNUNG!
Der Knopf darf höchstens für 15 Sekunden gedrückt werden. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los und drehen ihn in die Ausschaltposition. Warten Sie dann mindestens eine Minute lang, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Wenn kein Strom zur Verfügung steht, können Sie den Brenner auch ohne Strom zünden. Bringen Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners, drücken Sie den entsprechenden Schalter ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe.

Falls der Brenner unbeabsichtigt erlischt, drehen Sie den Schalter in die Ausschaltposition, warten Sie mindestens 1 Minute und versuchen Sie, den Brenner dann erneut zu zünden.

Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall kann sich die Funkenzündung automatisch einschalten. Das ist normal.

4.2 Ausschalten des Brenners

Drehen Sie zum Ausschalten des Brenners den Schalter auf die Position mit dem Symbol ● .

WARNUNG!
Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner herunternehmen, drehen Sie die Flamme herunter, oder drehen Sie sie ganz ab.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

5.1 Energie sparendes Kochen

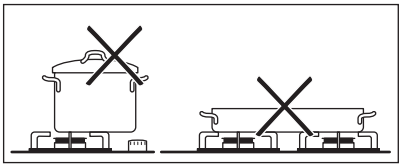
- Decken Sie Kochgeschirr möglichst mit einem Deckel ab.
- Drehen Sie, sobald die Kochflüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Siedetemperatur aufrecht erhalten wird.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der der Größe der Brenner entspricht.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Starkbrenner	180 - 260 mm
Vorderer Normalbrenner	120 - 180 mm

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Hinterer Normalbrenner	120 - 220 mm
Hilfsbrenner	80 - 180 mm

WARNUNG!
Achten Sie darauf, dass die Topfböden nicht die Einstellknöpfe berühren. Befinden sich die Einstellknöpfe unter den Topfböden, werden sie durch die Flamme erhitzt. Kochen Sie nicht mit einem Kochgeschirrteil auf zwei Brennern gleichzeitig.



WARNUNG!
Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über den vorderen Rand des Kochfelds hinausragen. Stellen Sie zur Reduzierung des Gasverbrauchs und im Interesse einer größeren Stabilität die Töpfe mittig auf die Kochzonen.

Stellen Sie keine beschädigten Töpfe oder solche, die nicht standfest sind, auf die Kochzonen, um ein Verschütten und Verletzungen zu vermeiden.

WARNUNG!
Verwenden Sie keinen Wärmeverteiler.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

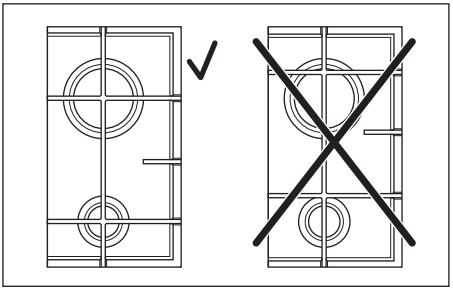
WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

- Sie können die Topfträger entfernen, um das Kochfeld leichter zu reinigen.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, den Brennerdeckel und die Brennerkrone mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.
- Die Topfträger **sind nicht** spülmaschinenfest. Sie müssen **von Hand** gereinigt werden.
- Falls Sie die Topfträger von Hand spülen, seien Sie beim Abtrocknen vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie ggf. hartnäckige Flecken mit einer Reinigungspaste.

- Achten Sie darauf, die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß aufzusetzen.
- Damit die Brenner korrekt arbeiten, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.



- **Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite der Kochstelle zu vermeiden.**

Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

Entfernen von Verunreinigungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel.
   – **Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen**, bevor Sie Folgendes entfernen: Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

Edelstahl kann anlaufen, wenn es zu stark erhitzt wird. Verwenden Sie zum Kochen keine Topfsteine, Römertöpfe oder Gusseisenplatten.

6.1 Reinigen der Zündkerzen

Diese Funktion erfolgt über eine Keramikzündkerze mit Metallelektrode. Halten Sie zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten diese Bauteile immer sauber; kontrollieren Sie außerdem, ob die Düsen der Brennerkrone verstopft sind.

6.2 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom lokalen Kundendienst den Zustand des Gasversorgungsrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	• Es gibt keine elektrische Stromversorgung.	• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind. • Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	• Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	• Stellen Sie sicher, dass Brennerdeckel und Brennerkrone richtig sitzen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden.	• Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	• Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden ca. 5 Sekunden lang gedrückt.
Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig.	• Speisereste an der Brennerkrone.	• Kontrollieren Sie, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkrone nicht durch Speisereste zugesetzt ist.

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

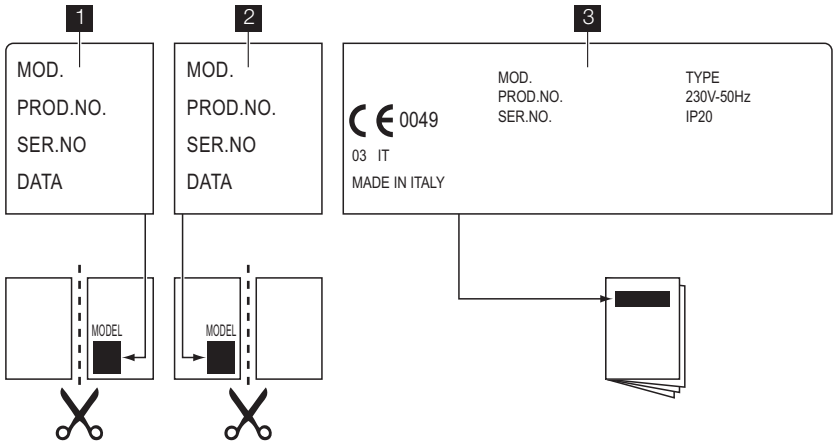
Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihr Anliegen schnell und ordnungsgemäß bearbeitet werden kann. Die erforderlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer (S.N.) .....

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteilhändlern erhältlich.

7.1 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



1 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil

2 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil

3 Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanleitung

8. MONTAGE

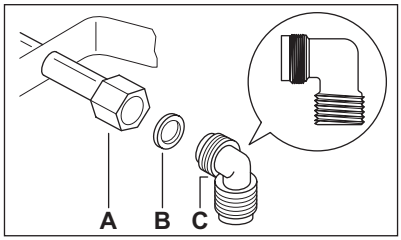
WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

WARNUNG!
Die in nachstehender Anleitung beschriebenen Montage-, Anschluss- und Wartungsarbeiten müssen von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen und eventuell lokalen Verordnungen ausgeführt werden.

8.1 Gasanschluss

Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung eines flexiblen Edelstahlrohrs erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder eingeklemmt werden können. Wenn das Kochfeld mit einem Backofen installiert wird, muss ebenfalls vorsichtig vorgegangen werden.

Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2" Gewindemutter befestigt. Verschrauben Sie die Teile ohne Kraftanwendung, bringen Sie das Anschlussstück in die benötigte Richtung und schrauben Sie alle Teile fest.



A) Schaftende mit Mutter

B) Beilagscheibe

C) Rohrbogen

Flüssiggas: Verwenden Sie die Gummi-Rohrbefestigung. Verwenden Sie grundsätzlich die Dichtung. Machen Sie dann mit dem Gasanschluss weiter. Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

- die Raumtemperatur 30 °C nicht übersteigen kann,
- es höchstens 1500 mm lang ist,
- es nirgendwo gedrosselt wird,
- es weder unter Zug steht noch verdreht ist,
- es keine scharfen Kanten oder Ecken berührt,
- es leicht geprüft und sein Zustand festgestellt werden kann.

Zur Erhaltung muss das flexible Rohr auf Folgendes geprüft werden:

- Risse, Schnitte, Brandspuren - an beiden Enden und über die volle Länge,
- Materialverhärtung und ausreichende Flexibilität,
- Korrosion der Rohrschellen,
- Ablauf des Verfallsdatums.

Wenn Defekte sichtbar sind, das Rohr nicht reparieren, sondern austauschen.

Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie hierfür eine Seifenlösung und **auf keinen Fall eine Flamme**!

8.2 Austauschen der Düsen

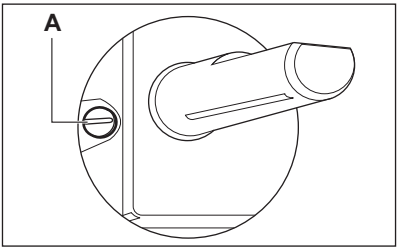
1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“).
4. Bringen Sie die Teile wieder an (führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus).
5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das Typenschild für die neue Gasart. Das Typenschild ist im Beipack des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

8.3 Einstellen der niedrigsten Stufe

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die kleinste Flamme.
3. Ziehen Sie den Einstellknopf ab.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraube ein.



A) Bypass-Schraube

- Wenn Sie von Erdgas G20 20 mbar zu Flüssiggas wechseln, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
- Wenn Sie von Flüssiggas zu Erdgas G20 20 mbar wechseln, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung zurück.

WARNUNG!
Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.

8.4 Elektrischer Anschluss

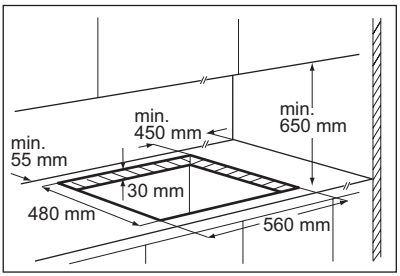
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel mit Stecker geliefert.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass die Masseverbindung den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht heißer als 90 °C werden.

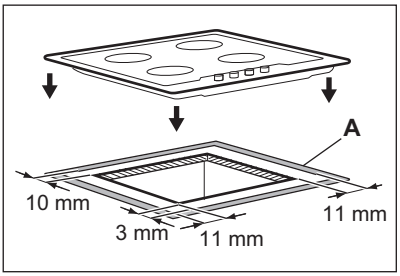
Schließen Sie den blauen Nullleiter an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme an. Schließen Sie das braune (oder schwarze) Phasenkabel an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme an. Lassen Sie das Phasenkabel stets angeschlossen.

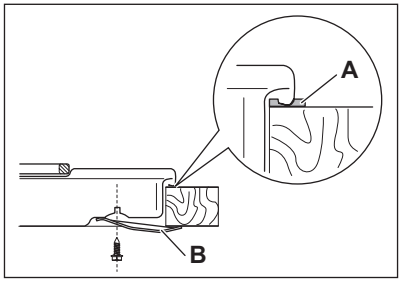
8.5 Netzkabel ersetzen

Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch eines vom Typ H05V2V2-F T90 o. ä. Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

8.6 Montage







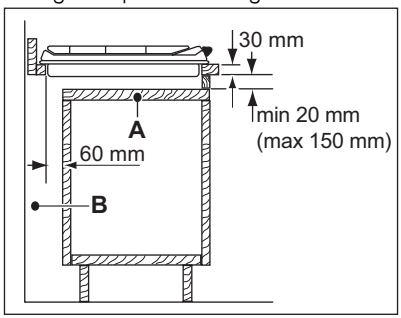
A) Mitgelieferte Dichtung
B) Mitgelieferte Halterungen

VORSICHT!
Montieren Sie das Gerät nur in einer flachen Arbeitsplatte.

8.7 Einbaumöglichkeiten

Unterbaumöbel mit Tür

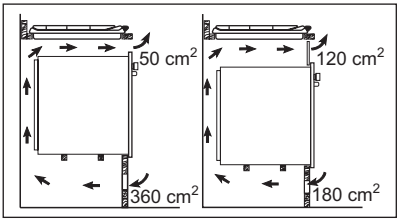
Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



A) Entfernbare Platte
B) Raum für Anschlüsse

Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldaussparung müssen den Angaben entsprechen, und die Unterbaumöbel müssen mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



9. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	594 mm
Länge	510 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	560 mm
Länge	480 mm

Heizleistung

Starkbrenner:	3.0 kW
Normalbrenner:	2.0 kW
Hilfsbrenner:	1.0 kW
GESAMTLEISTUNG:	G20 (2E) 20 mbar = 8 kW G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar = 582 g/Std.
Netzanschluss:	230 V, 50 Hz
Gas-Anschluss:	R 1/2 “
Kategorie:	II2E3B/P
Gasversorgung:	G20 (2E) 20 mbar
Geräteklasse:	3

Bypass-Durchmesser

Brenner	Ø Bypass 1/100 mm	Brenner	Ø Bypass 1/100 mm
Hilfsbrenner	23	Starkbrenner	38
Normalbrenner	28		

Gasbrenner ERDGAS G20, 20 mbar

BRENNER	NORMALLEISTUNG kW	Inj. 1/100 mm
Zusatz	1.0	70
Mittel	2.0	96
Schnell	3.0	120X

Gasbrenner LPG (Butan/Propan) G30/G31, 50/50 mbar

BRENNER	NORMALLEIS-TUNG kW	Inj. 1/100 mm	g/Std.
Zusatz	1.0	43	73
Mittel	2.0	60	145
Schnell	3.0	073	218

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.electrolux.com/shop

397295201-A-312012

CE